

Мектеп асханасының тамақтану сапасына
бақылау жасау актісі № 5

Күні: 31.07.2025 ж.

Комиссия төрағасы:

1. Джамбулова А. С. - М. Құрманғалиева атындағы №32 гимназия директоры

Комиссия мүшелері:

2. Искаков Д. - директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары

3. Жадырасынова А. - директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары

4. Имангазина А. – гимназия медбикесі

5. Жұкатаева А, Каденова Ж. - әлеуметтік педагогтар

6. Кеншімбаева Ұ. – шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары

7. Пирмаханова Т. – «Қамқоршылық» кеңесінің төрайымы

Тексеру барысында мыналар анықталды:

Тағамның атауы	Мөлшері (гр) сағат 11.00 ге дейін		
	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Бұқтырғышан ет	80	90	100
Макарон	100	130	150
Кашкот	200	200	200
Нан	20	35	40

Тағамның атауы	Мөлшері (гр) сағат 11.00 ден кейін		
	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас

Мәзірге сәйкестігі:

Бүгінгі ас мәзірі перспективалық ас
мәзірімен сәйкес келеді.

Өлшеу бойынша келесі салмақ белгіленген:

Өлшеу бойынша ас мәзіріндегі ас мөлшері
белгіленген.

Азық түліктерге сертификаттың болуы:

Азық-түлік сертификаттары бар.

Тез бұзылатын өнімдердің сақталуы мен дайындалуы мерзімі:

Тез бұзылатын өнімдердің сақталуы мен дайындалуы мамоқа сай.

Мұздатқыш жабдықтардың жай-күйі:

Мұздатқыштың жай-күйі

Асхана қызметкерлерінің арнайы киімдерінің болуы:

Асхана қызметкерлерінің арнайы киімдері таза, ұзарты.

Ыдыс-аяқтардың жағдайы:

Ыдыс-аяқтардың жағдайы жақсы.

Өнімдердегі сақтау ережесі: мамоқа сай

Тыйым салынған тамақтарды алынуын тексеру: мамоқа сай.

Дайын астын сынамасы алынуын тексеру: мамоқа сай.

Қайнатылған ауыз-суы режимінің сақталуы: мамоқа сай.

Ұсыныс: Ас бөлмесіндегі тамақтану сапасын арттыру мақсатында бақылау жұмысы жүргізіледі. Тамақтану сапасын одан әрі жақсарту жұмыстары одан әрі жалғасын тапсын.

Бракерия комиссия мүшелерінің қолы:

Комиссия төрағасы:

1. Джамбулова А. С. М. Құрманғалиева атындағы №32 гимназия
директоры

Комиссия мүшелері:

2. Искаков Д. Искаков Д. директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары
3. Жадырасынова А. Жадырасынова А. директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
4. Имангазина А. Имангазина А. гимназия медбикесі
5. Жұкатаева А, Каденова Ж. Жұкатаева А, Каденова Ж. әлеуметтік педагогтар
6. Кеншімбаева Ұ. Кеншімбаева Ұ. шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары
7. Пирмаханова Т. Пирмаханова Т. «Қамқоршылық» кеңесінің төрайымы

Таныстым: Садуакасова Ж.Л. Садуакасова Ж.Л. (Жалға алушы)

**Мектеп асханасының тамақтану сапасына
бақылау жасау актісі № 5**

Күні: 31.01.2025 ж.

Комиссия төрағасы:

1. Джамбулова А. С. - М. Құрманғалиева атындағы №32 гимназия директоры

Комиссия мүшелері:

2. Искаков Д. - директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары
3. Жадырасынова А. - директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
4. Имангазина А. – гимназия медбикесі
5. Жұкатаева А, Каденова Ж. - әлеуметтік педагогтар
6. Кеншімбаева Ұ. – шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары
7. Пирмаханова Т. – «Қамқоршылық» кеңесінің төрайымы

Тексеру барысында мыналар анықталды:

Тағамның атауы	Мөлшері (гр) сағат <u>11.00 ге дейін</u>		
	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас
Бұқтырылған ет	80	90	100
Макарон	100	130	150
Кашкот	200	200	200
Салат	20	35	40

Тағамның атауы	Мөлшері (гр) сағат <u>11.00 ден кейін</u>		
	7-10 жас	11-14 жас	15-18 жас

Мәзірге сәйкестігі:

Бүгінгі ас мәзірі перспективалық ас мәзірімен сәйкес келеді.

Өлшеу бойынша келесі салмақ белгіленген:

Өлшеу бойынша ас мәзіріндегі ас мөлшері белгіленген.

Азық түліктерге сертификаттың болуы:

Азық - түлік сертификаттары бар.

Тез бұзылатын өнімдердің сақталуы мен дайындалуы мерзімі:

Тез бұзылатын өнімдердің сақталуы мен дайындалуы мамоқа сай.

Мұздатқыш жабдықтардың жай-күйі:

Мұздатқыштың жай - күйі

Асхана қызметкерлерінің арнайы киімдерінің болуы:

Асхана қызметкерлерінің арнайы киімдері таза, ұқалты.

Ыдыс-аяқтардың жағдайы:

Ыдыс-аяқтардың жағдайы жақсы.

Өнімдердегі сақтау ережесі: мамоқа сай

Тыйым салынған тамақтарды алынуын тексеру: мамоқа сай.

Дайын астын сынамасы алынуын тексеру: мамоқа сай.

Қайнатылған ауыз-суы режимінің сақталуы: мамоқа сай.

Ұсыныс: Ас бөлмесіндегі тамақтану сапасын арттыру мақсатында бақылау жұмысы жүргізіледі. Тамақтану сапасын одан әрі жақсарту жұмыстары одан әрі жалғасын тапсын.

Бракерая комиссия мүшелерінің қолы:

Комиссия төрағасы:

1. Джамбулова А. С.

директоры

М. Құрманғалиева атындағы №32 гимназия

Комиссия мүшелері:

- Искаков Д. Д. Искаков директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары
- Жадырасынова А. А. Жадырасынова директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
- Имангазина А. А. Имангазина гимназия медбикесі
- Жұкатаева А, Каденова Ж. Ж. Жұкатаева әлеуметтік педагогтар
- Кеншімбаева Ұ. Ұ. Кеншімбаева шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары
- Пирмаханова Т. Т. Пирмаханова «Қамқоршылық» кеңесінің төрайымы

Таныстым:

Садуакасова Ж.Л. (Жалға алушы)

Мынадай құрамдағы комиссия:

Комиссия төрағасы:

1. Джамбулова А. С. - М. Құрманғалиева атындағы №32 гимназия директоры

Комиссия мүшелері:

2. Исаков Д. - директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары
 3. Жадырасынова А. - директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
 4. Имангазина А. – гимназия медбикесі
 5. Жұкатаева А, Каденова Ж. - әлеуметтік педагогтар
 6. Кеншімбаева Ұ. – шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары
 7. Пирмаханова Т. – «Қамқоршылық» кеңесінің төрайымы

Асханаға, ас блогына келесі параметрлер бойынша тексеріс жүргізді:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескерту
Объектінің қолданыстағы талаптарға сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		✓		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		✓		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		✓		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		✓		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		✓		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайс		✓		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		✓		
Дайын өнімнің сапасы		✓		
Бакылаудағы тағамның болуы		✓		
Дайындалған өнімнің органолептикалық қасиеті		✓		
Технологиялық картаға сәйкестігі		✓		
10 порцияны бакылап өлшеу		✓		
1 тағамды үлестіру желісі (мармит)		✓		
2 тағамды үлестіру желісі (мармит)		✓		
3 тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		✓		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		✓		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		✓		
Тағамды дәрумендендіру		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		✓		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Отыратын орындар саны		220		
Қол жуатын раковиналардың саны		3		

Сабынның болуы		✓		
Кептіргіштердің болуы		✓		
Жиһаздың жағдайы		✓		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		✓		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		✓		
Ыдыстың косалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		✓		
Асхананың санитариялық жай-күйі		✓		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		✓		
Ас блогы үй-жайларының жай-күйі				
«Ыдыс жуу ережесі» маңдайшасының болуы		✓		
Ыстық және суық сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы		✓		
Су бұру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жылу жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Жарыктандыру жүйелерінің жарамдылығы		✓		
Ас блоктарында шамдарда қорғаныш арматурасының, ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы		✓		
Асхананы жуу және өңдеу үшін және ас үй ыдыстары үшін жеке жағдайлардың болуы		✓		
Жуу құралдарының болуы		✓		
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)		✓		
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау		✓		
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы		✓		
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау		✓		
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өңделеді және кім жауапты)		✓		
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау		✓		
Тазалау кестесінің болуы		✓		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау. Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		✓		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, гидрометрдің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда, тегендердегі таңбаланған сыйымдылықтарда сақтау		✓		

Қоймалардың санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының мақсаты туралы таңбалау		✓		
Термометрлердің болуы		✓		
Тауар көршілестігін сақтау		✓		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		✓		
Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		✓		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы		✓		
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған өнімдердің болуы		✓		
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		✓		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		✓		
Жерге тұйықтаудың болуы, резенке кілемшелердің болуы		✓		

еханикалық желдетудің жай-күйі		✓		
анитарлық жағдайы		✓		
ыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, тудың және пайдаланудың болуы		✓		
ерсоналдың қол жууы және кептіруі үшін жағдайлардың олуы. Асхана қызметкерлерінің жеке және өндірістік игиенасын сақтау		✓		

Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану

апа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		✓		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		✓		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		✓		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		✓		
Бактерицидті шамның болуы		✓		

Буфет

Мөрмен немесе қолмен расталған сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		✓		
Баға белгілерінің болуы		✓		
Сақтау шарттарын сақтау		✓		
Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау		✓		
Санитарлық жағдайы		✓		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		✓		

Құжаттар

Тамақ өнімдерін жеткізушілермен жасалған шарттар		✓		
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)		✓		
Сертификаттар, сәйкестік туралы декларациялар		✓		
Түскен өнімді өткізу мерзімі		✓		
Келіп түскен өнімнің сапасы, нормаларға сәйкестігі		✓		
Тағам дайындаудың технологиялық карталары		✓		
Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы		✓		
«С-дәрумендендіру» журналы		✓		
Тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналы		✓		
_____ ж. _____ ас өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосы		✓		
Жұмыс орнында медициналық тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы		✓		

ас блогының жұмысшыларында бөгде заттардың, ірінді урулардың және жаралардың болуы		✓		
«Денсаулық» журналы ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы		✓		
Голык тазалау жүргізу журналы		✓		
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы		✓		
Өндірістік бакылау бағдарламасының болуы		✓		
Тұрмыстық бөлме		✓		
Арнайы киімнің косалқы жиынтығының болуы		✓		
Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы		✓		
Душ бөлмесі, ванна бөлмесі		✓		
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)		✓		
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы		✓		
Жинау мүкәммалын, таңбалауды сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы		✓		
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.		✓		
Москит торының болуы		✓		
Жиыны		✓		

Тексеру нәтижесінде мыналар белгіленді:

ас блогындағы жеңілдік соңотындағы оқушы -
орта білімнің таямақтау сәтесін бақылау
нәтижесінде тексеру жүргізді. Оқушыларға берілген
ыстық тамақтың сапалық ұйымдастыру оң
жәһетінен тоба берсін.



Бракераж комиссия мүшелерінің қолы:

Комиссия төрағасы:

Ажамбулова А. С.

директоры

М. Құрманғалиева атындағы №32 гимназия

Комиссия мүшелері:

- Искаков Д. директордың тәрбие-ісі жөніндегі орынбасары
- Жадырасынова А. директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары
- Имангазина А. гимназия медбикесі
- Жұкатаева А., Каденова Ж. әлеуметтік педагогтар
- Кеншімбаева Ұ. шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары
- Пирмаханова Т. «Қамқоршылық» кеңесінің төрайымы

/қолы/

Өнім беруші (қызметті жеткізуші тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) және/немесе жауапты аспаз (білім беру ұйымы тамақтандыруды ұйымдастырған кезде) танысты

(қолы)